

「ぐるとば 春のおさんぽ」

## あなたの知らない鳥羽を味わう 10日間

3月16日(金)～25日(日)

## 宿泊産業活性化推進事業

市では「宿泊産業活性化推進事業」の中で、市内を4つのエリアに分け、宿泊事業所のみなさまと共にワークショップを通じて、地域ごとの特色や資源の掘り起こしを行ってきました。

そこで掘り起こされた特色や資源をもとに、「もっと鳥羽の魅力を知ってもらいたい」という想いから、鳥羽の豊かな食資源をテーマとした新しい旅を提案する試みとして「ぐるとば春のおさんぽ」と題した体験プログラムを、3月16日(金)～25日(日)の10日間にわたって市内各地域で開催します。

観光課観光企画係 ☎ 25 1155

鳥羽特有の多様な地形は、地区ごとにさまざまな風土と食材を育み、特徴的な食文化の発展をもたらしました。伊勢えび、鮑や牡蠣に加え、鳥羽にはまだまだ知られていない美味しい食材や料理がたくさんあります。

また、歴史も古く、太古より伊勢神宮に多くの神饌しんせん(神様が召し上がる食事)を奉納してきました。悠久の時を超えて育んできた「食」の歴史と文化は、「味わう」だけにとどまらず、五感で楽しめる要素が各地区の日常にあふれています。

この「ぐるとば春のおさんぽ」は、今まで知らなかった鳥羽をもっと楽しんでいただくための試みです。

## The 漁師町・石鏡散策と網立小屋見学

大海原を臨む石鏡のぞは漁師町らしい風情が漂う地区。

石鏡漁港をはじめ、漁師さんや海女さんからの信仰が厚い石鏡神社、漁師さんが作業をする網立小屋、子宝の石や願かけ地蔵など、石鏡のとおきスポットを地元のかたの案内で散策します。

日時：3月18日(日)・3月19日(月)・  
3月20日(祝)・3月21日(水)・  
3月25日(日)

時間：午前9時30分～10時30分(所要時間約1時間)

料金：大人1,000円 小学生以下500円 未就学児無料

申込・問合せ先：石鏡旅館組合 ☎ 26100



「ぐるとば春のおさんぽ」期間中は23の体験プログラムが実施されます。各エリアのいくつかの体験プログラムをご紹介します。

鳥羽には

こんな魅力がいっぱい!

## 海女さんこぼれ話



昔から海女さんは、夫一人養えないようでは一人前ではないといわれてきました。そんな元祖・キャリアウーマンの海女さんから、漁の様子から普段の生活に至るまで、話し始めたら止まらないこぼれ話を伺います。

日時：期間中毎日開催

時間：午後8時～9時（所要時間1時間）

料金：大人500円 小学生以下200円 未就学児無料

申込・問合せ先：相差観光協会 ☎③6411

## 島のお母ちゃんから教わるわかめ1本まるごと料理体験



わかめのメッカ・答志島のお母ちゃんから教わるわかめ料理体験。わかめ1本まるごと部位ごとに答志島流の家庭料理を作ります。

日時：3月19日(月)・3月21日(水)

時間：午前9時～正午（所要時間3時間）

料金：2,000円

申込・問合せ先：答志島旅館組合 ☎⑦2822

このほかにも市内各エリアで様々な「食」をテーマとした体験プログラムを実施します。

くわしくはパンフレットをご覧ください。（観光課にパンフレットを配置しています）

「ぐるとば」ホームページアドレス <http://www.city.toba.mie.jp/kanko/gurutoba/top.html>

## 「ぐるとば 春のおさんぽ」モニターツアーを実施しました。

2月19日(日)～21日(火)の3日間にわたり、立教大学観光学部の安島博幸教授と同大学観光学研究科の大学院生ら6人がモニターツアーに参加し、「ぐるとば春のおさんぽ」の中から10のプログラムの体験をしました。モニターツアー後には意見交換会を開催し、体験プログラムの感想や改善点を話し合いました。

今回実施した体験プログラムでは、地元のかたのガイドで細い路地を通してまち歩きをしたり、鳥羽の豊富な食素材を使った料理体験をして、自分で作った料理を味わうなど鳥羽の魅力を満喫しました。

離島では、刈り取ったばかりのわかめが、茹でた瞬間に緑色に変わるのを見て驚いたり、相差町の海女さんが作るところてんのおいしさにおかわりをするなど、学生たちからは感嘆の声があがっていました。石鏡町散策では、まちですれ違つかたとの触れ合いや、ガイドや漁師汁などの振る舞いをしてくれた人たちの温かさが印象深く残っているとの感想が多く聞かれました。

まちの人びとや特徴ある食資源など、地域によってさまざまな魅力がいっぱいの鳥羽を楽しんでいただきました。





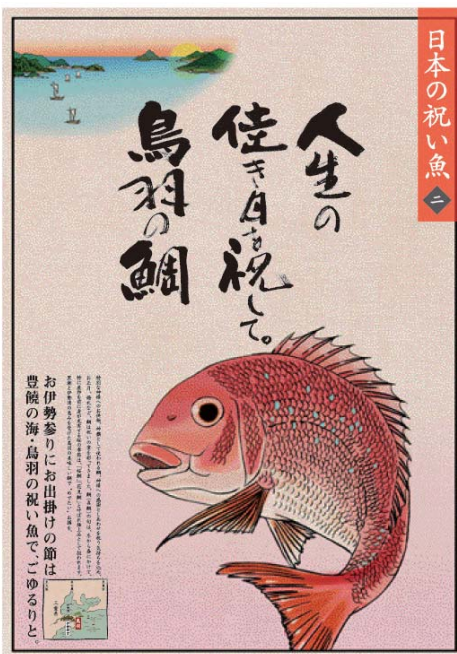
# 「日本の祝い魚」の ポスターが完成しました

恋する鳥羽

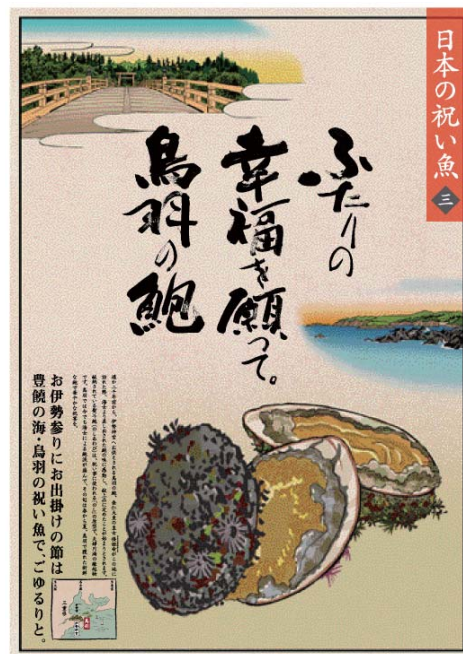
観光課観光振興係 ☎ 1157



伊勢えび（秋）



鯛（春）



鮑（夏）

長い髭と腰の曲がった姿から、長寿を祝う縁起物とされてきた伊勢えび（秋）、祝いの席には欠かせない鯛（春）、熨斗鮑として、伊勢神宮の神事に用いられる神饌であり、長寿の縁起物でもある鮑（夏）、祝いの要素を備えたこの三つの海の幸を鳥羽市では「日本の祝い魚」とし、PRしていきます。

今回、日本の祝い魚3種を浮世絵タッチのイラストで表現したPRポスターが完成しました。今後、平成25年の伊勢神宮式年遷宮に向けて、鳥羽の年間を通した食の魅力、首都圏をはじめ、関西・東海エリアにおいてPRしていきます。

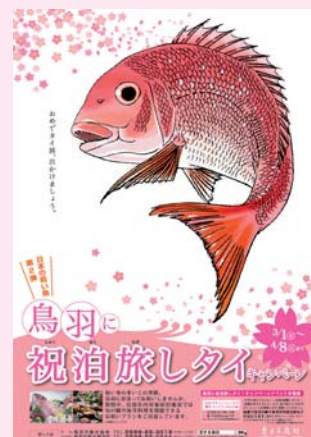
～鳥羽市と近鉄が春の観光誘客でタイアップ～

## 「日本の祝い魚 第二弾 鳥羽に“祝泊旅”しタイ！キャンペーン」を実施します！

鳥羽市では、平成23年3月の東日本大震災の影響による、市内観光客・宿泊客の減少に対応すべく、平成23年7月から、近畿日本鉄道株式会社とタイアップし、鳥羽市への誘客に取り組んできました。

このたび、近畿日本鉄道株式会社とタイアップした3回目のキャンペーンとして、日本の祝い魚“鯛”が旬を迎える平成24年3月から4月にかけて、「日本の祝い魚 第二弾 鳥羽に“祝泊旅”しタイ！キャンペーン」を実施し、鳥羽への春期宿泊誘客を図ります。キャンペーン実施にあわせて、鳥羽の「海の幸」である海藻類を“真珠の海七草”と総称したPRもスタートします。

期間中は、鳥羽市内で“鯛”および“真珠の海七草”に関するサービスやイベントを展開し、春の食の魅力を体感いただける機会とします。



キャンペーンポスター

<http://www.koitoba.com/sht/>

恋する鳥羽

検索